

# TANGO<sup>®</sup>ST



UNIC

**UNIC**  
ESPRESSO ENGINEERS

# Laissez-vous guider par la nouvelle génération d'automatique TANGO® ST-STP

*Interagir*



La gamme TANGO® ST adopte une nouvelle interface utilisateur basée sur un écran tactile couleurs de 7" pour paramétrer et piloter chaque groupe de la machine, soit un écran pour la TANGO® ST Solo et 2 écrans pour la TANGO® ST Duo.

*Créer*



Créez, composez, affichez son menu de boissons à l'infini... jusqu'à 48 boissons réparties sur 6 pages, avec une grande facilité !

*Paramétrer*



Paramétrer le dosage, le tassage, les températures, la pré-infusion pour atteindre un résultat optimum dans la tasse.

*Utiliser*



Compter, mettre en veille, nettoyer en suivant la procédure affichée à l'écran étape après étape.



TANGO® ST SOLO

## Technologie TANGO®

La gamme automatique TANGO® ST - STP bénéficie du groupe breveté TANGO® de double chambre d'infusion et de toute l'expertise d'UNIC dans la conception et la fabrication de machines à café. Matériaux nobles, chaudières de grande capacité, moulins de précision, paramétrage approfondi des réglages assurent des conditions de préparation optimale et une qualité d'extraction inégalée. Les modèles DUO, seule machine du marché capable de délivrer 4 boissons simultanément, et SOLO offrent une production horaire unique et la réponse aux attentes des professionnels du CHR, des chaînes de restauration et des collectivités.



TANGO® ST DUO



## Tendance " Spécialités "



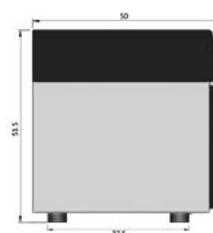
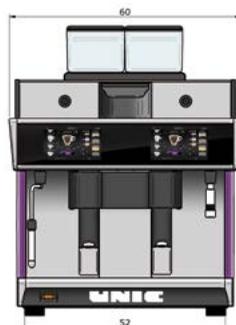
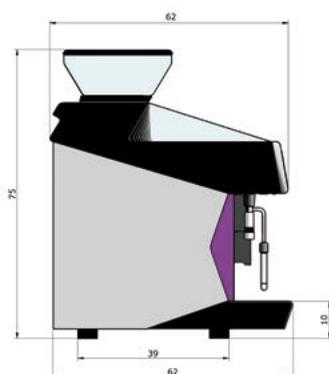
TANGO® STP DUO AVEC TANGO® STP FRIDGE

L'unité réfrigérée TANGO® ST Fridge combinée au dispositif Cappuccinatore\* des modèles TANGO® ST DUO et SOLO, facilite la réalisation de nombreuses spécialités à base de café et de lait. Pour élaborer un menu de boissons plus complet, avec du lait ou de la mousse de lait chaude ou froide à la texture onctueuse et veloutée, le nouveau TANGO® STP Fridge, associé aux modèles TANGO® STP Duo et Solo, offre une solution idéale de conservation et d'alimentation en lait avec son bac amovible de 4L.

\*en option sur la TANGO® ST SOLO.

CARACTÉRISTIQUES STANDARD	TANGO ST SOLO TANGO STP SOLO	TANGO ST DUO TANGO STP DUO	TANGO ST FRIDGE TANGO STP FRIDGE
Largeur (cm)	45	60	27
Profondeur (cm)	63	63	50
Hauteur (cm)	75	75	52
Poids (Kg)	76	105	17
Tension (V)	230 Mono 400 TRI+N	230 Mono 400 TRI+N	230 Mono
Puissance totale (W)	5600	8000	80
Nombre de chaudières	1	2	-
Capacité (L)	6.5	13 (2 x 6.5)	-
Nombre de trémies/moulins	1	2	-
Capacité trémies (Kg)	1 x 1.7	2 x 1.7	-
Meules/moulins (mm)	Ø 80	Ø 80	-
Production boissons en simultané	2+ Eau + Vapeur	4+ Eau + Vapeur	-
Capacité chauffe-tasses (espresso)	50	70	-
Sortie vapeur	1	1	-
Sortie eau chaude télescopique	1	1	-
Cappuccinatore (TANGO® ST)	-	1	-
Trappe à café moulu	1	1	-
<b>OPTIONS</b>			
Second moulin/ capacité (Kg)	1 x 1.2	-	-
Cappuccinatore (TANGO® ST)	1	1	-
Steamair®	1	1	-
Evacuation direct du marc	1	1	-
Pieds hauts (cm)	8	8	8
Connexion informatique	oui	oui	-
<b>PRODUCTION HORAIRE</b>			
Espresso 40 ml (tasses/h)	270	440	-
Lungo 100 ml (tasses/h)	180	300	-
Cappuccino 100 ml (tasses/h)*	240	240	-
Café lait - Latte 100 ml (tasses/h)*	180	180	-
Latte macchiato 300 ml (tasses/h)*	100	100	-
Eau chaude (L/h)	36	56	-

\*Production horaire donnée pour une configuration avec TANGO STP fridge.



# UNIC

ESPRESSO ENGINEERS

www.unic.fr - info@unic.fr

#### UNIC

Z.I. 4e RUE - B.P. 425  
06515 CARROS CEDEX 1  
FRANCE  
Tél. : +33 (0)4 92 08 62 60  
Fax : +33 (0)4 93 29 24 23  
www.unic.fr

#### UNIC PARIS

94/96, rue Victor Hugo  
94200 IVRY-SUR-SEINE  
FRANCE  
Tél. : +33 (0)1 46 71 02 07  
Fax : +33 (0)1 46 71 15 79  
www.unic.fr

#### UNIC USA CORP.

12407 Mukilteo Speedway  
Suite 250-B  
Lynnwood, WA 98087 - USA  
Tél. : +1 425 353 2700  
Fax : +1 425 353 3918  
www.unic-usa.com

#### UNIC JAPAN KK

18-5 Nihonbashi Kabuto-cho  
Chuo-Ku 103-0026 TOKYO  
JAPON  
Tél. : +81 356 438 181  
Fax : +81 356 438 838  
www.unicjapan.co.jp